SOMMARIO

Note frumentarie... e librarie

Vedrà presto il lettore qual legame unisca le due parti di questo titolo, e di questo scritto.

Avevo preveduto — ricordate? — che col *prodotto di frumento* avremmo toccato quest'anno i *50* milioni di quintali (1). Ma attendevo dal Comm. Zattini, il valoroso direttore della nostra statistica agraria, la desiata conferma. Questa è venuta; lo Zattini ci ha cortesemente mandato il suo *calcolo provvisorio*, da cui scaturisce un approssimativo totale di quintali **54.200.000,** così ripartito per regioni:

Piemonte e Liguria	Q.li	4.950.000
Lombardia	»	4.750.000
Veneto	»	4.500.000
Emilia	»	9.300.000
Toscana	»	4.600.000
Marche e Umbria	»	5.500.000
A riportarsi	Q.li	33.600.000

(1) *Coltivatore*, anno corrente, n. 18, pag. 561.

	Riporto	Q.li 33.600.000
Lazio	»	1.600.000
Abruzzi e Campania	»	5.600.000
Puglie	»	2.850.000
Basilicata e Calabria	»	2.750.000
Sicilia	»	5.500.000
Sardegna	»	1.900.000
Nuove provincie	»	400.000
	Totale	Q.li 54.200.000

*

Un bel raccolto, in verità. — Merito della stagione favorevole, si dice da ogni parte. — Sì; ma anche degli agricoltori; che se il tempo fu favorevole al grano, gli agricoltori furono più operosi e solerti: tornarono ai concimi chimici, negletti negli anni scorsi; alle sementi migliori; a tutta una coltura più attiva e diligente; e molti, veramente molti, attuarono quella coltura sarchiata e rincalzata del frumento, di cui ai lettori del «Coltivatore» rintronano gli orecchi.

— Ma non ho forse ragione d'insistere? Anche quest'anno non si son vedute produzioni meravigliose sui campi a grano sarchiati; e i confronti cogli antichi metodi colturali riuscirono sempre molto favorevoli alle *righe*: distanti, ma non troppo, come dicevamo giorni or sono (1).

Nel frutteto consorziale di Pistoia, che è la sola mia (?) terra granaria, e dove l'anno passato ottenni 39 quintali per ettaro, quest'anno, per aver coltivata una varietà meno adatta del *gentil bianco*, ricavai soltanto 27 quintali per ettaro. Ma questo *soltanto* non si potrebbe ben augurare a tutta Italia?

*

Il nostro «*Ministero per l'agricoltura*» ha veramente ritrovata la sua buona via, riprendendo a dare incremento agli studî agronomici e alla tecnica agraria. Anche la sua politica granaria è ora buona, anzi ottima, appunto per l'indirizzo sperimentale datole. Ne è prova recente e degna il bel volume: «*La propaganda per la coltivazione frumentaria nell'anno* 1920-21» che contiene le relazioni per provincia dell'opera dei Comitati di

---

(1) *Coltivatore*, anno corrente. n. 18, pag. 560.

propaganda; e monografie speciali di Alpe, Bordiga, Blandini, Brizi, Lunardoni, Mayer, Morandi, Peglion, Poggi, Torresini. L'assieme, con una breve ed eccellente prefazione dell'illustre Direttore generale A. Brizi, comprende, definisce e rischiara tutto il problema granario italiano. Onde è lettura necessaria ai molti che ora, la Dio mercè, se ne interessano, e ne parlano e ne scrivono.... ahimè, talora, a orecchio!

*

Di particolare importanza, nel volume stesso, è la monografia del Lunardoni: «*La granicoltura in Sicilia. Quale fu, è, dovrebbe essere*». Fa parte del volume, ma è uscita anche separatamente.

— È, o no, la Sicilia ancora un *granajo* per l'italico regno? (stavo per scrivere: per l'italico *impero*). — Può esserlo? o ridiventarlo? — Lunardoni dice di sì. E non lo dice soltanto: lo dimostra.

E poichè la dimostrazione trae da esperienze e da fatti, più che da ragionamenti, e tanto meno da sofismi, chi potrà negare all'A. di questo diligentissimo studio la bontà e la sicurezza delle sue conclusioni, così consone alla tesi sostenuta dal «Coltivatore», così piene di fiducia nell'avvenire della granicoltura siciliana?

A buon conto quest'anno la Sicilia ha dato 5 milioni e mezzo di quintali di frumento! Ricordiamolo.

*

Ma da un'altra recente pubblicazione: «*I concimi chimici alla prova*» (1) si possono trarre notevoli ragioni di conforto e di speranza. Il volume non tratta particolarmente della coltura granaria; ma pure del frumento si occupa assiduamente, ed espone i risultati di numerose e serie esperienze sull'impiego dei concimi, eseguite anche, e in special modo, per la coltura granaria.

Ora chi considerasse questa ottima monografia alla stregua delle pubblicazioni reclamistiche compilate nell'interesse di taluno, sbaglierebbe grossolanamente.

Il volume di cui scrivo esce da quell'*Ufficio agrario* della «Montecatini» che questa Società ha opportunamente creato,

---

(1) Milano, Società Montecatini, 1923.

felicemente affidandolo alla direzione alacre e cosciente di Ferruccio Zago. L'ufficio stesso è quindi un'istituzione puramente tecnica, condotta con larghi e onesti criterî di studio e di propaganda, ed è sorella grande e benefica delle Cattedre ambulanti d'agricoltura... Certo, essa giova anche ai produttori di concimi chimici. Sfido io! Tutte le opere di chimica agraria, per esempio, hanno pure a loro giovato...

Il bel libro: «*I concimi chimici alla prova*» narra i risultati dei campi dimostrativi istituiti appunto dall'Ufficio diretto da Zago, negli anni 1920-21 e 1921-22, in molte provincie italiane.

È lavoro di grande interesse e di viva attualità, perchè rafforza la fiducia nelle concimazioni chimiche. Ed anche qui la fiducia scaturisce dai *fatti* e dalle *cifre*, messe molto bene in rapporto colle condizioni generali dell'agricoltura di ogni provincia.

Ottimo libro in ogni sua parte. È opera *granaria* anche questa, chè molti degli esperimenti descritti riflettono appunto la coltura del grano, base dell'alimentazione e dell'economia italiana.

TITO POGGI.

Note di stagione

Caro-vita. — Produzione grano.

Scorrendo la relazione della Commissione nominata da S. E. Rossi per proporre al Governo provvedimenti atti a ridurre il costo della vita, e precisamente al capitolo: « Produzione agricola », mi sono chiesto se il relatore conoscesse ne' suoi minuti dettagli l'andamento dei nostri mercati, quando affermava *la necessità di aumentare la produzione per rendere più abbondanti i prodotti e operare in tal modo sulla cagione più profonda dell'alto costo della vita.* — Anche lo stesso nostro Direttore, nel suo ottimo articolo del N. 19, condivide questo parere, tanto che quasi mi sentirei tentato a gettare la penna per non ripetere, come con vocabolo tosco l'amico Poggi la chiamerebbe, una delle tante *buscherate.*

Ah è proprio la produzione meschina che influisce prima di tutto e sopratutto ad aumentare il costo della vita! Dunque anche il

Prof. Ricci, relatore, condivide l'opinione dei molti che vedono nella nostra ignoranza e nella nostra infingardaggine (quando anche non ci si accusa di colpevole ingordigia) la ragione prima del grave problema che affatica la mente di ogni consumatore.

A mostrare come i due giudizi non rispondano allo stato vero delle cose, citerò pochi fatti dei molti che potrei elencare, e di tutta attualità.

In questi giorni riuscii a portare sul mercato dei cavoli-cappucci, meravigliosi mercè ripetute concimazioni azotate, ricavando all'ingrosso L. 0,40 l'uno; mezz'ora dopo, pregato uno del popolo di acquistare due degli stessi cappucci, constatai che il costo ne era salito a centesimi 90 l'uno, senza che il rivenditore avesse incontrata spesa alcuna, neanche la provvigione, poichè il contratto era intervenuto direttamente col mio ortolano.

Mentre adunque con centesimi 40 si compensava tutta l'anticipazione mia di parecchi mesi, il rivenditore guadagnava con pochissima fatica più del cento per cento al giorno! E dire che potevo chiamarmi fortunato, perchè con altri non sarei riescito a definire l'affare a così buone condizioni.

In quei 40 centesimi io vedevo la formazione del semenzaio con relative e ripetute innaffiature, la concimazione del terreno e la vangatura, il trapianto, le sarchiature ecc. ecc. fino al giorno della raccolta; e chiudevo in perdita.

Quei centesimi 50 d'aumento poi ne riducevano il consumo, così che la maggior parte dei cavoli mi restò invenduta.

E' dunque la ridotta produzione che contribuì, in questo caso, al costo della vita?

Vendo al negoziante due vitelli a prezzo inferiore a quello di un mese addietro perchè mi assicurano che il mercato segna un deprezzamento; e lo stesso giorno dal macellaio, e per la stessa merce, trovo un aumento di lire 2 al chilogramma.

Un distinto frutticultore cede un suo pescheto a lire 85 al quintale; il grossista, molto onestamente, si accontenta di guadagnare L. 15 al quintale; ma mezz'ora dopo quelle stesse pesche salgono a lire 2,50 al chilogramma.

Un altro amico vende delle bellissime susine, raccolte a tutte sue spese, a lire 0,30 al chilogramma; ed in giornata le vede segnate a lire 1,20 al chilogramma.

Ma questa che segue, è ancora più..... grossa.

L'altro giorno uno de' miei figli, in una città dell'Emilia fa co-

lazione con un improvvisato e simpatico commensale, e da un discorso all'altro apprende che è un commissionario che non è riuscito a collocare una buona partita di pesche a lire 120 al quintale perchè la maggior offerta fu di lire 110, ossia di lire 1,10 al chilogramma e per pesca attorno a centesimi dieci.

Quando il cameriere porta il conto, entrambi vedono una pesca segnata L. 3,50!

Ogni commento nulla aggiungerebbe!

E la farina e il pane subirono il deprezzamento che troviamo quando ci si offrono pel grano lire 25 ed anche 30 in meno della scorsa annata?

E potrei continuare di pari passo fino a stancare il benigno lettore!

Ma quanta frutta e quanti erbaggi non vanno rovinati solo perchè il prezzo praticato da chi vende al minuto diventa, per molteplici classi, proibitivo?

Si dirà che per rimediare a tutto questo basterebbe che il produttore vendesse direttamente al consumatore; ma, per quanto la cosa possa sembrare facile, praticamente, e chi scrive lo sa per esperienza propria, molte sono le difficoltà da superarsi.

Una Cooperativa di produttori per la vendita al minuto risolverebbe nel migliore dei modi il problema, e le amministrazioni comunali dovrebbero incoraggiarne l'istituzione.

***

Rivervandomi di ritornare con una prossima « Nota » allo stesso tema e con dati maggiori, anche per dimostrare a quali ragioni spetti il merito dell'aumentata produzione granaria, piacemi fin d'ora dire che, se le notizie date al Governo dalle diverse provincie collimano con quelle della mia provincia, Rovigo, e della finitima provincia di Padova, ho ragione di ritenere che la cifra di dieci milioni in più fra il raccolto in corso e quello della scorsa annata ce la troveremo, fortunatamente, di molto aumentata.

E. PETROBELLI.

Prima degli orti occorre fare gli ortolani [1]

Da un po' di tempo in qua in ogni regione d'Italia non si fa che pensare ed attuare provvidenze atte ad ampliare e migliorare l'orticoltura con lo scopo primo di produrre molti ortaggi, da permetterne la vendita a prezzi modesti.

Spinta efficace a questo interessamento che uomini e istituzioni vanno dimostrando per l'orticoltura, è stato certamente l'altissimo, il proibitivo costo di molti prodotti. Ed invero il problema della coltura ortense è di grande importanza per le popolazioni urbane inquantochè gli ortaggi sono parte essenziale, specialmente nelle classi umili, dell'alimentazione.

Un eminente agronomo pochi mesi fa diceva: « Se si potessero produrre patate e cavoli in quantità e si evitassero le speculazioni, le condizioni economiche della Nazione migliorerebbero sensibilmente » (2).

Produrre, produrre, occorre e produrre molto, è vero, ma constato con dolore che le provvidenze sin'ora attuate hanno basi poco sicure e non possono dare i risultati che si sperano.

Difatti i concetti fondamentali che guidano in generale quest'azione pro-orticoltura sono quelli di: *aumentare la superficie coltivata ad orto per produrre maggiori quantità di ortaggi e di istituire vendite dirette dei prodotti per evitare le forme di speculazione* che concorrono, in misura non indifferente, all'aumento dei prezzi.

Con tali concetti ecco l'intensificazione della propaganda pro orticoltura nelle campagne per mezzo dei professori delle Cattedre ambulanti, ecco moltiplicarsi i concorsi e le esposizioni, costituirsi speciali comitati, crearsi spacci comunali o cooperative di vendita, pubblicarsi rigorosi calmieri (3). Ciò nonostante i prezzi si mantengono alti, mentre il caro-vita non accenna a diminuire.

Deduzione conseguente è quella che le provvidenze attuate non han potuto raggiungere lo scopo.

E difatti la propaganda dei cattedratici nelle campagne ha effetto

(1) Questo si può dire similmente per tutte le arti e mestieri. T. P.

(2) Certamente, e non occorreva che lo dicesse un eminente agronomo. T. P.

(3) Questi sono ormai fortunatamente abbandonati. T. P.

irrisorio (1): gli agricoltori lontani dalle città non sono affatto inclinati all'impianto di orti di speculazione, nè hanno la sufficiente preparazione per divenire bravi orticoltori. E' molto se si arriva a convincerli di coltivare almeno le insalate più comuni e le piante aromatiche di largo uso nell'orticello di famiglia.

I concorsi e le esposizioni o si chiudono senza concorrenti o finiscono col premiare i soliti, quelli cioè che sono orticoltori di professione, che non hanno bisogno di incitamento o di aiuto e che dal premio ottenuto ricavano titolo di onore, ma non sprone a far di più o a far di meglio.

Gli spacci comunali o cooperativi finiscono quasi sempre col chiuder battenti per molteplici ragioni che qui sarebbe lungo enumerare.

I calmieri infine sono emessi, modificati e ritirati ogni istante, chè il commercio degli ortaggi non ammette restrizione alcuna essendo soggetto ad infinite variazioni che, non solo dipendono dall'offerta o dalla domanda, ma dalla differente epoca di maturazione, dalle condizioni di preparazione, dall'andamento della stagione, e da mille e mille altre cause. E poi i calmieri hanno fatto pessima prova lungo la guerra, ed è meglio non parlarne più.

La coltura ortense, perchè risponda meglio alle esigenze della popolazione, vuole invece essere studiata più profondamente e considerata sotto un altro aspetto.

Intanto si può a priori stabilire che è pressochè inutile tentare l'estensione della superficie ad orto nelle zone limitrofe ai centri popolati, ove, generalmente, la coltura ortense occupa già aree vaste e può essere suscettibile di miglioramento piuttosto che di ampliamento (2).

Adunque l'estensione dev'essere portata in pieno campo sia con l'impianto di orti industriali veri e proprii, sia con lo sviluppo delle colture ortensi che nei campi possono pigliare il posto delle colture di secondo raccolto.

Se per quest'ultime basta però un po' di propaganda e qualche esperimento, non così si può dire per l'impianto degli orti industriali. Astrazione fatta delle condizioni di viabilità, di popolazione, di irrigazione, le quali da sole possono rendere impossibile l'avvento dell'orto industriale, è certo cosa nota che l'orto esige altre speciali

(1) Mi pare eccessivo questo giudizio. T. P.

(2) Attorno alle grandi città, che sono anche i maggiori centri di consumo, la *cintura ortense* può generalmente allargarsi a spese dei terreni agrarî che la racchiudono. T. P.

condizioni: terreno finissimo (1) letame a josa, mano d'opera abbondante e intelligente, e sopratutto capacità del coltivatore, il quale deve saper ruotare le varie piante in modo da evitare periodi di... maggese, deve saper produrre le sementi a lui necessarie, deve saper imbiancare o trattare in modo speciale qualche prodotto, deve saper conservare e spedire convenientemente gli ortaggi, ecc.

Orbene è da chiedersi: se le condizioni ambientali non sono rare a trovarsi, può dirsi lo stesso per quanto riguarda gli orticoltori?

Si crede davvero che sia possibile creare degli ortolani a base di concorsi o di conferenze? (2)

Chi ciò crede non conosce certo quali difficoltà presenta il condurre un orto, sia pur semplificato a scopo industriale, e quale somma di insegnamento e di lavoro esso pretenda.

E' necessario, sommamente necessario, adunque, creare gli orticoltori prima degli orti ed a far ciò pensino seriamente gli Enti, e gli appassionati di questo problema con tutti quei mezzi che si ritengono più idonei. In qualche località così una Scuola pratica di agricoltura che abbia dato all'orticoltura speciale indirizzo, potrebbe essere la sede dell'istruzione pratica dei giovanetti che si vogliono destinare alla coltura ortense; in qualche altra località un ortolano bravo, *di professione*, potrebbe eventualmente assumersi l'incarico di accogliere via via nuclei di giovani apprendisti; ove sarà possibile per abbondanza di mezzi, la creazione di un orto sperimentale che serva di palestra ai volonterosi è la forma migliore.

Se in tal maniera venissero utilizzati tutti i denari che continuamente vengono sprecati senza utile effetto in forma di propagande incomplete e poco efficaci, sono certo che in pochi anni sorgerebbero orti, razionalmente condotti, con vantaggio grandissimo per la popolazione nostra.

In quanto poi alle provvidenze d'indole commerciale, ho la convinzione che preparati gli ortolani e sorti gli orti, la libera concorrenza genererà inevitabilmente il ribasso dei prezzi. Le autorità dovrebbero solo vigilare per impedire la formazione dei *trust*, di cui si sono avuti esempi e si hanno in varie città.

Dott. Luigi Aloi.

---

(1) Basta terreno *buono*; diventerà poi finissimo; l'essenziale è che non manchino letame, acqua, lavoro! T. P.

(2) Questo no certo. Ma chi lo ha detto, caro Aloi? T. P.

I “ Prés salés „ della Normandia

(Impressioni di viaggio).

.... In epoca non molto a noi lontana, il celebre Monte S. Michele sorgeva interamente isolato in mezzo all'acqua, riflettendo per ogni lato l'immagine gentile della sua imponente « silhouette ».

Avvicinatolo in barca, dopo aver fatto il giro dell'isolotto, era la più bella passeggiata in mare che si potesse attuare partendo dalle vicine coste brettoni e normande.

Il più delle volte vi si accedeva a bassa marea, traversando le « grèves » (1) ancora umide per l'ultimo riflusso, solcate bizzarramente da rigagnoli di acqua, ove le sabbie dissimulano, sotto una invitante apparenza, la loro perfida mobilità.

La « Montagna dell'Arcangelo » era allora, come ai tempi eroici della sua storia, esposta al pericolo del mare: quello cioè derivante dalla montante ed imponente marea la quale poteva crudelmente sorprendere l'incauto viaggiatore attardatosi nelle spazianti « grèves ».

Nel 1856, una società di capitalisti sotto la ragione Mosselmann e Donon, ottenne dal Governo francese la concessione di 4350 ettari suscettibili di interrimenti per alluvioni, nella baia in cui sorge il celebre isolotto. Dopo 10 anni di una utilizzazione senza profitto, la Società retrocedette la sua concessione ad altra impresa di colmataggio, la « Société des Polders de l'Ouest », la quale ottenne, a spese dello Stato, di poter far costruire una diga insommergibile, congiungente la strada di Pontorson con Mont. St. Michel.

Con ciò, pur essendo assicurato da un lato il facile colmataggio dei polders e dall'altro il libero accesso ai turisti d'ogni paese che vengono a visitare la « merveille », è certo che l'imponente e suggestivo paesaggio ha subito mortale offesa.

Che rimane ora della emozione che rapiva il viaggiatore all'approssimarsi progressivo di questa maestosa piramide, tutta pinnacoli e torrette, dapprima addolcita nei vapori dell'orizzonte, poi ingrandentesi e dettagliantesi poco a poco, fino a diventare lo scoglio gigante, ai piedi del quale l'uomo prende coscienza della esiguità della mortale sua persona, e contemporaneamente della grandezza delle opere

(1) Tratto di spiaggia con sabbia e ciottoli.

dovute alla sua volontà ?...... Ben poca cosa, invero !...... Dopo l'esecuzione della diga cui ho accennato e di altri sbarramenti sommersi soltanto ad alta marea, gli interrimenti si sono accresciuti con una prodigiosa rapidità, ed è a credere che fra una ventina d'anni il Monte S. Michele non sarà più che un roccioso scoglio costiero, in seno ad una fertile pianura tutta verde smeraldo !

Fig. 6 — Mont. S. Michel — ed i « prés salés » pascolanti nelle « grèves ». —

Nei polders che fanno cornice al Monte, i quali ricopronsi di erba allorquando il mare si ritira, viene allevata una varietà di montoni, a vello poco sviluppato, con testa e gambe nude, a largo petto, con dorso lungo e dritto, costole rotondeggianti, rene largo, e « gigot » muscoloso. Trattasi di un tipo precoce che fornisce carne di qualità eccezionale, il famoso « prés Salés », che nelle macellerie parigine viene assai ricercato e nei restaurants figura fra i piatti di élite, a perenne delizia dei buongustai, fedeli seguaci delle teoriche di Brillat Savarin, il celebre autore della « fisiologia del gusto ».

Due volte al mese, a luna nuova, il mare riprende possesso, per qualche ora soltanto, dei ricordati polders, e dopo la marea l'erba appare scintillante per miriadi di cristallini di sale su di essa depositati, i quali permangono fino a che una pioggia non si incarichi di ridiscioglierli.

E' stato riconosciuto da lunghissimo tempo che la presenza del sale nelle erbe di detti prati salati, unitamente a l'aria marina carica di bromo e di iodio, comunica alla carne un sapore ed una finezza tutta particolare, apprezzatissima, come già ho detto, nei grandi centri, ove appunto la carne dei « prés salés », si vende ad un prezzo assai elevato, superiore di parecchio al migliore vitello.

L'allevamento dei montoni « prés salés » gode anche del previlegio di non essere mai ostacolato dal deleterio sviluppo della cachessia acquosa, la piaga dei terreni umidi, attesochè nei pascoli che avvicinano il mare, l'acqua è leggermente salina e gli embrioni del distoma epatico non possono in essi vivere, e per di più le limnee, che servono da ospiti intermediari per gli embrioni, ivi non si riscontrano che raramente.....

Cala la sera su l'azzurro infinito del mare e su la verde distesa dei polders; io dico grazie al cielo, alla luna, agli alberi, al mormorio delle onde che mi hanno fatto dimenticare, per un momento, la cattiveria degli uomini, e rientro all'albergo in attesa di ripartire per Parigi.

Mont St. Michel - 29 maggio 1923. V. MANVILLI.

A zig-zag per la Mostra romana di agricoltura

Impressioni e giudizi

Il nostro egregio Direttore che, per essere mezzo *romanizzato*, conosce bene le cose agricole di Roma, si è occupato in uno dei passati numeri della parte zootecnica, veramente e meravigliosamente riuscita, di questa Mostra romana dell'agricoltura e dell'industria.

Sia ora permesso a me di completare le utili notizie da lui fornite spigolando nelle altre branche agricole di questa importantissima esposizione.

Qualcuno ha voluto dire che la parte agricola della mostra è stata deficiente.

Ciò non è esatto.

Bisogna considerare che una mostra agricola che s'inaugurò in aprile non poteva offrire che progressivamente i prodotti del suolo.

E così fu infatti.

Così sui primi di maggio si ebbe una mostra dei prodotti dell'*orticoltura*, veramente sorprendente per bellezza e bontà.

Essa rivelò tutto il notevole progresso che si è raggiunto in questo campo a Roma.

Oggi Roma possiede nel suo vasto agro circa un centinaio di ettari di terreni ortivi quasi tutti irrigati con impianti moderni di sollevazione di acqua per mezzo di energia elettrica. E nella mostra vennero in abbondanza tutti i prodotti di questi orti (carciofi, piselli, cavoli, insalate, patate, radicchio, cipolle, finocchi, sedani, spinaci, ecc.), veramente e sorprendentemente giganteschi. Spiccavano, fra tutti, quelli presentati dal Comm. Tommaso Santini, che in quel di Frascati ha impiantato un orto di 5 ettari ch'è una vera meraviglia e che fra gli altri prodotti belli e svariati presentava delle fragole da giardino più grosse delle noci!

Roma è un gran centro, per riempire il quale arrivano giornalmente da Napoli — la regina degli orti — parecchi vagoni di ortaglie.

Ma Roma, allargando e migliorando sempre più i suoi orti, tende a liberarsi da questa importazione. Certo è che qui all'orticoltura si offre un immenso avvenire.

***

Ognun sa come una delle maggiori, anzi forse la maggiore industria agricola romana, sia quella dell'*allevamento ovino*.

Di essa comparvero alla mostra le due massime produzioni: il formaggio e la lana. Il formaggio pecorino — come ognuno sa — è grandemente apprezzato e largamente esportato in America.

Per la lana, Roma ha recentemente istituita una « Camera della lana », ch'è di grande aiuto al commercio di questo prodotto.

E alla Mostra figurarono i migliori allevatori: in cima ai quali è il Comm. Maoli, che ha in tempo e con successo introdotto nell'Agro notevoli miglioramenti nell'allevamento ovino. La mostra riuscì copiosa e sorprendente per la svariatissima quantità di lane esposte e per bellezza di velli.

La « Società del latte e formaggi romani » in un elegante chiosco

fece degustare al numeroso pubblico gli ottimi e svariati prodotti del caseificio romano.

***

Ma dove la Mostra rifulse fu nei *vini* e negli *oli*.

Dei primi si ebbero oltre cento espositori con trecento e più campioni; dei secondi ottanta, con un centinaio di qualità (1).

Si confermò il grande progresso enologico raggiunto dal Lazio in questi ultimi anni.

Quasi nessuno dei vini degustati fu trovato alterato o difettoso (2).

Veramente meravigliosa fu la collezione dei vini presentata da un gruppo di oltre 40 produttori di Frascati; ottima quella di Velletri, di Grottaferrata, di Montefiascone e del Pighi che, col suo famoso « Cesanese », fu una vera rivelazione.

La palma toccò al « Castel Sindici » di Ceccano, ormai accreditatissimo e servito in tutti i grandi alberghi, e ben avviato verso l'Inghilterra e nell'America (3).

Esso fu seguito a breve distanza dal « Castel Bracciano » del principe Odescalchi (4), dal « Sutri » del principe di Sutri e dalla benemerita « Società per l'esportazione vini laziali *(Sica)* », la quale ha fatto a Grottaferrata un impianto veramente grandioso e razionale.

Per gli olî, accanto a quelli migliori del Lazio, accorsero, in un ricco padiglione adiacente a quello della « Società degli olivicultori », i più celebrati olî della Sabina, che mantennero alta la fama italiana che godono gli olî di quella regione, recentemente riunita amministrativamente alla gran madre Roma.

***

Bella ed interessante è riuscita anche la mostra dei *grani*.

In essa emerge la *R. Stazione di granicoltura* di Rieti, che in un elegante padiglione prospetta al pubblico tutta la ormai interessante collezione degli ibridi e delle nuove varietà create dal genio e dalla pazienza dell'illustre amico prof. Strampelli.

Sono oltre trenta varietà nuove di frumento, orzo ed avena!

---

(1) Troppe davvero! T. P.

(2) Eh, diamine! Vino da esposizione..... T. P.

(3) Quale America, ottimo amico Mancini? T. P.

(4) Ora il vinificatore non è più il Principe, ma una Società di coraggiosi e valenti giovani. T. P.

Spiccano fra esse il « Carlotta », l' « Apulia », l' « Ardito », il « Cervaro » ed altre, che dimostrano a colpo d'occhio, dal turgore e dalla bellezza delle spighe, la loro incontestata superiorità.

Esse non sono ormai più curiosità scientifiche, ma sono entrate — com'è a tutti noto — nella larga pratica.

Soltanto qui nell'agro romano ne furono coltivati l'anno scorso oltre *700 ettari*, e da un'accurata relazione dell'egregio prof. Lotrionte, direttore di questa Cattedra ambulante, risulta che la resa si aggirò dai 12 ai 30 q.li, con una media di q.li 20 per ettaro. Superiore di 1[3 e più a quella normale.

***

Ma dove questa esposizione romana veramente rifulge è nella mostra delle *bonifiche* e delle *trasformazioni agrarie.*

E' qui che appare tutto intiero il notevole progresso raggiunto dall'agricoltura laziale, e particolarmente *romana,* nell'ultimo trentennio.

In un vasto salone figurano i disegni ed i piani delle bonifiche compiute, od in via di compimento, dai vari concorrenti.

E così si trovano schierate sotto gli occhi del visitatore le bonifiche compiute dal cav. Gianni a *Pratolungo*, alla *Valcotta* dai F.lli Cattani, a *Torrevecchia* e a *S. Agata* dal cav. Ghezzi, al *Casalotto* e a *Monte Spaccato* dal Conte Focaccia, dal cav. Nardi a *Grotta di Gregna*, dal cav. Scarpitti nella stessa contrada, dal comm. Lanza all'*Acquacetosa*, dai F.lli Pantanella all'*Acciarella* ed al *Salto di Fondi* ecc.

Sono, queste, bonifiche grandiose su centinaia e migliaia di ettari, con riduzioni fondiarie ed agrarie, di già ben riuscite, di sommo interesse e di grande utilità.

E' l'agro romano e pontino che lentamente, ma assiduamente, progressivamente, razionalmente si va trasformando e migliorando.

Dell'agro pontino spicca il padiglione veramente signorile delle « Bonifiche pontine », ove a colpo d'occhio si ammirano non solo gli svariati prodotti, ma tutto il programma che si è proposto di svolgere in quella stupenda per quanto infelice regione questa benemerita Società, che, per quanto criticata e discussa, sta pur facendo del gran bene laggiù; e che meglio e più potrebbe fare se cercasse un'intesa più cordiale coi proprietari della regione (1), che oggi

(1) E' dessa possibile?..... T. P.

non sono più nè ciechi, nè restii verso quei miglioramenti che, pur facendo il bene della generalità, rientrano nel concetto della praticità e dell'economicità dell'impresa.

Nè mancano in questa importante sezione le piccole bonifiche, come quella dell'Hôtel Flora, dei F.lli Passa di Anagni e dei vivai di Ceccano, che portano il nome del non mai abbastanza compianto direttore di questo antico periodico Edoardo Ottavi, « la cui viva virtude è ancor sì forte ».

Concludendo, questa mostra agraria romana, per quanto improvvisata, è riuscita tuttavia degna di Roma, di questa Roma immortale, di cui Virgilio esaltava colla gloria della stirpe l'opulenza delle messi nelle sue dolcissime immortali « Georgiche! »

Da Roma, Giugno 1923. CAMILLO MANCINI.

L'importazione dei Cavolfiori nella Svizzera

(Continuazione: vedi N. 19).

5. *Imballaggi.* — I cavolfiori che si importano nella svizzera arrivano alla rinfusa, in gabbie e cesti. Dai centri italiani di produzione i cavolfiori vengono spediti in vagoni alla rinfusa ed in gabbie di legno contenenti 9-12-15 e 27 pezzi. Le gabbie da 27 pezzi (cavolfiori di Jesi) hanno le seguenti dimensioni: cent. 45 × 45 × 45; esse sono formate con striscie di legno larghe 4 cent. e con uno spessore variabile da 9 a 10 mm. Ogni parete del cubo, ad eccezione di quella superiore che è completamente aperta, è costituita da 4 striscie orizzontali di legno che lasciano tra loro uno spazio di 9-10 cent. Per la confezione delle gabbie si raccomanda di usare striscie di legname senza difetti, avendo osservato che non poche gabbie arrivano qui rotte nei punti in cui si trovano i nodi del legno. Il peso lordo di una gabbia contenente 27 cavolfiori oscilla da 28 a 30 Kg.; la gabbia vuota pesa Kg. 1,500-2,00.

Le gabbie con 27 cavolfiori provenienti dalla provincia di Napoli sono alquanto più piccole, misurando cent. 37 × 37 × 37 e pesano da 20 a 22 Kg. Gabbie contenenti 15 cavolfiori della stessa provenienza, hanno le seguenti dimensioni: cent. 38 × 38 × 38 e pesano da 19 a 20 Kg.; quelle contenenti 12 pezzi pesano da 20 a 22 Kg. (peso lordo).

Le gabbie con 9 pezzi (cavolfiori di Jesi) hanno pareti formate soltanto da due striscie orizzontali di legno ed hanno le dimensioni qui appresso indicate: cent. 50 × 50 × 18; il loro peso lordo oscilla da 15 a 16 Kg. Le gabbie collo stesso numero di cavolfiori, ma provenienti dalle provincie di Pisa, hanno le seguenti dimensioni: cent. 60 × 45 × 16, ed il peso lordo di 16-17 Kg. Le gabbie destinate al trasporto dei cavolfiori, qualunque sia il numero dei pezzi in esse contenuti, non sono provviste di coperchi. Naturalmente le predette cifre hanno un valore soltanto approssimativo, potendo variare, anche per la stessa provenienza, secondo l'epoca in cui vengono fatte le osservazioni (si sa, infatti, che a principio della campagna i cavolfiori sono piccoli ed aumentano mano mano di peso sino al termine della stagione) ed anche secondo il numero delle foglie che si lasciano attorno alle teste che vengono di solito tagliate a circa metà, onde preservare le palle stesse dal disseccamento. I cavolfiori di provenienza francese che giungono qui durante la stagione calda sono provvisti di molte foglie che vengono appena accorciate alle estremità; essi arrivano sempre freschi, anche per la rapidità con cui vengono effettuati i trasporti.

Credo opportuno di aggiungere che i cavolfiori italiani in gabbie da 27-15-12 pezzi, sono disposti in tre strati, colle teste rivolte verso l'interno dello scheletro di legno; nelle gabbie contenenti soltanto 9 pezzi i cavolfiori sono disposti in un solo strato.

I cavolfiori di provenienza francese, quando sono spediti alla rinfusa, arrivano in casse a giorno contenenti ognuna 12 teste; le pareti laterali delle casse sono formate di tre striscie orizzontali di legno larghe cent. 3,5, mentre il fondo ed il coperchio portano tanto nel senso della lunghezza che della larghezza 5 striscie di legno (due alle estremità e tre intermedie). Le gabbie hanno le seguenti dimensioni: lunghezza cent. 80, larghezza cent. 55, altezza cent. 22.

Si usano anche grossi cesti formati con cerchi di legno, aventi alla base 50 cent. ed alla parte superiore cent. 65 di diametro, con 50 cent. di altezza, senza contare il coperchio che misura 20-22 cent. Il cesto è formato di tre cerchi di legno, di cui uno alla base, uno all'estremità superiore ed uno nel mezzo; all'intorno ed in senso quasi verticale si trovano 20 striscie di legno equamente distanti (alla parte superiore circa 10 cent. ed alla parte inferiore circa 8 cent.)

Il coperchio che rappresenta una calotta quasi sferica porta 10 piccoli cerchi di legno, intrecciati in modo da ottenere una chiusura a giorno; ognuno di tali cesti contiene 24 cavolfiori e talvolta anche 20.

6. *Prezzi di vendita.* — Indipendentemente dalle qualità intrinseche dei cavolfiori (principalmente grossezza, bianchezza e freschezza) i prezzi di vendita vanno soggetti a delle sensibili oscillazioni, secondo la provenienza e la quantità di merce che esiste nei centri di consumo, potendo variare da 5 a 25 Frs. la dozzina. Trattandosi di prodotti che si conservano soltanto per pochi giorni, essi debbono vendersi a qualunque prezzo prima che subiscano deperimenti, specialmente quando le piazze sono soprasature di merce. Tale svantaggio viene però in certa misura compensato dai maggiori prezzi che si conseguono, allorchè il mercato difetta di cavolfiori.

Sui luoghi di produzione, i cavolfiori napoletani (piccoli) si acquistano in ragione di 60-80 lire il cento; i cavolfiori di Jesi da lire 120 a 150, per merce resa súl posto.

All'ingrosso ed in condizioni normali, i prezzi di vendita dei cavolfiori italiani nella piazza di Zurigo, oscillarono nella scorsa campagna, come segue:

Cavolfiori piccoli napoletani in gabbie da 27, Franchi 8-10;
Cavolfiori di Jesi, anche in gabbie da 27, Franchi 12-15;
Cavolfiori di Jesi, in gabbie da 15 pezzi, Franchi 11-12;
Cavolfiori in gabbie da 12 pezzi, Franchi 9-10;
Cavolfiori in gabbie da 9 pezzi, Franchi 10-11;
Cavolfiori della provincia di Firenze con teste poco sviluppate, Frs. 0,30 il pezzo.

I cavolfiori francesi sono più cari, vendendosi qui all'ingrosso, secondo la grossezza, da 10 a 18 Franchi la dozzina.

Cavolfiori di Saint Marcel (Depart. Saône et Loire) nella terza decade del mese di maggio 1922, si acquistarono sul posto in ragione di 22 Frs. francesi la dozzina (corrispondenti a poco più di 10 Frs. svizzeri) e si vendettero qui sulla base di 18 Frs. svizzeri la dozzina; tali cavolfiori pesavano in media Kg. 1,300 il pezzo, incluse le foglie attaccate alla testa. Nella stagione invernale i prezzi di vendita dei cavolfiori francesi sono più elevati.

I cavolfiori svizzeri, mancando la concorrenza estera, si vendono, secondo la grossezza, da Frs. 0,30 a Frs. 1,50 ed anche a 2 Frs. il pezzo; a parità di peso, si vendono circa il doppio in confronto di quelli stranieri, anche per la falsa credenza qui invalsa che i prodotti indigeni siano superiori per qualità ai prodotti similari esteri.

7. *Trasporti* — La quistione dei trasporti va esaminata non solo in relazione ai noli ferroviari dai principali luoghi di produzione ai centri svizzeri di consumo, ma anche dal punto di vista della durata

dei viaggi, che, per i prodotti orticoli, rivestono particolare importanza.

Quando la stagione corre fredda, le spedizioni dei cavolfiori si fanno quasi generalmente a piccola velocità accelerata; quando, invece, si verificano dei calori precoci (come appunto successe questo anno nella prima decade del mese di marzo) ed occorre rifornire con urgenza i centri di consumo, le spedizioni vanno fatte a grande velocità sul percorso italiano ed a piccola velocità sul percorso svizzero. Allo scopo di realizzare delle sensibili economie nelle spese di trasporto che sono eccessivamente elevate nella Svizzera, si consiglia, per quanto è possibile, di fare le spedizioni a vagoni completi da 5 e 10 Tonnellate. Indicando colla cifra 100 la spesa occorrente per il trasporto a G. V. di piccole partite isolate di cavolfiori da Chiasso a Zurigo, tale spesa si riduce a 54,80 % ed a 37,10 % se il trasporto viene rispettivamente effettuato a P. V. in vagoni di 5 e 10 Tonnellate; se poi il trasporto si effettua a P. V. in vagoni di 5 e 10 Tonnellate, la spesa si riduce rispettivamente a 35,60 % e 31,80 %, cioè a circa la terza parte in confronto delle piccole partite isolate spedite a G. V.

Per dare una idea esatta della capacità di assorbimento dei principali centri svizzeri di consumo, della loro distanza dalla frontiera italiana (Chiasso, Pino, Iselle) e delle tariffe di trasporto a Grande ed a Piccola velocità, per i cavolfiori, ed in generale per le altre verdure e frutta fresche, ho stimato opportuno compilare la qui unita Tabella (vedi pag. 84) per comodità dei nostri esportatori.

La Casa Internazionale di Trasporti Danzas & Co. di Basilea, con Succursale a Milano - via Pietro Maroncelli, 5 - interpellata da questo Ufficio Agrario a proposito dei noli che si debbono corrispondere per trasporto a P. V. dei cavolfiori dai principali centri italiani di produzione a Zurigo (via Chiasso), mi ha fornito i seguenti dati che credo utile di riprodurre nel particolare interesse dei nostri esportatori.

	Vagone della portata di 5 Tonnellate		
	Tassa supplementare per vagone - Lit.	Tassa per Ql. Lit.	Totale per Ql. Lit.
Jesi-Chiasso	335,15	2,55	9,25
Pisa-Chiasso	250,10	2,10	7,10
Scafati-Chiasso	531,30	3,50	14,02
Torre Annunziata-Chiasso	528,70	3,35	13,92

Chiasso Transito-Zurigo Frs. 4,15.

Ai sopracitati noli ferroviari bisogna aggiungere Lit. 75 per ogni vagone, a titolo di commissione, nonchè le spese accessorie e di transito.

Noli Ferroviari sul percorso Svizzero per spedizioni di cavolfiori a G. V. e P. V. - Franchi Svizzeri per ogni 100 kg.

Città svizzere di destinazione	Popolazione al 1920	Stazioni di frontiera	Distanza in Km.	GRANDE VELOCITÀ			PICCOLA VELOCITÀ	
				Partite Isolate	Vagoni da 5 ton.	Vagoni da 10 ton.	Vagoni da 5 ton.	Vagoni da 10 ton.
ZURIGO .	207.161	Chiasso	285	16,51	9,06	6,13	5,99	5,25
		Pino	245	15,29	8,08	5,37	5,16	4,60
		Iselle	327	17,84	9,78	8,47	8,24	7,25
GINEVRA .	136.113	Iselle	250	15,35	8,23	5,50	5,29	4,70
BASILEA .	135.976	Chiasso	356	18,71	10,24	8,69	8,39	7,42
		Pino	316	17,53	9,62	7,93	7,66	6,77
		Iselle	311	17,35	9,52	8,08	7,83	6,89
BERNA .	104.626	Chiasso	363	18,96	10,37	8,72	8,42	7,45
		Pino	324	17,81	9,76	7,96	7,69	6,80
		Iselle	204	13,84	6,81	5,85	5,68	4,97
SAN GALLO .	70.437	Chiasso	369	19,14	10,47	9,01	8,71	7,70
		Pino	330	18 —	9,86	8,25	7,98	7,05
LOSANNA .	68.538	Iselle	190	14,73	6,90	4,33	4,14	3,70
WINTERTHUR .	49.960	Chiasso	312	17,35	9,52	7,06	6,80	6,04
		Pino	272	16,15	8,87	6,30	6,07	5,39
LUCERNA .	44.029	Chiasso	267	15,92	8,65	5,46	5,21	4,67
		Pino	230	14,69	7,42	4,70	4,48	4,02
		Iselle	269	15,98	8,78	6,94	6,71	5,92
LA CHAUX de FONDS .	37.708	Chiasso	420	20,72	11,31	9,77	12,62	11,17
		Pino	381	19,55	10,69	9,24	11,92	10,57
		Iselle	282	16,41	9,01	7,31	10,04	8,93
BIENNE .	34.599	Chiasso	376	19,36	10,59	9,16	8,90	7,84
		Pino	336	18,18	9,96	8,45	8,17	7,22
		Iselle	238	14,96	8,21	5,85	5,68	4,98
NEUCHATEL	23.152	Chiasso	405	20,26	11,07	9,56	9,39	8,20
		Pino	366	19,08	10,44	9,03	8,86	7,74
		Iselle	258	15,62	8,58	6 —	5,78	5,13
FRIBURGO .	20.640	Iselle	236	14,89	7,90	5,21	5,01	4,46
SCIAFFUSA .	20.064	Chiasso	332	18 —	9,86	7,81	7,54	6,68
		Pino	292	16,84	9,24	7,05	6,81	6,03
		Iselle	361	18,90	10,34	8,95	8,78	7,66
MONTREUX	16.721	Iselle	165	11,71	6,47	4,27	4,08	3,64
COIRA . .	15.600	Chiasso	378	19,42	10,62	9,19	8,94	7,87
		Pino	338	18,28	10,01	9,48	8,21	7,25
HERISAU .	15.015	Chiasso	368	19,11	10,46	8,98	8,68	7,68
		Pino	329	17,97	9,85	8,22	7,95	7,03
THUN . .	14.162	Chiasso	362	18,93	10,36	8,69	8,39	7,42
		Pino	323	17,78	9,75	7,93	7,66	6,77
		Iselle	174	12,22	6,68	5,85	5,68	4,97
LUGANO .	13.440	Chiasso	26	2,45	1,34	1,20	1,07	0,96
		Pino	56	4,70	2,67	2,37	2,26	2,01
BELLINZONA	10.232	Chiasso	63	5,23	2,96	2,62	2,51	2,23
		Pino	25	2,38	1,29	1,16	1,04	0,93

Secondo i dati dell'ultimo censimento, la popolazione della Svizzera al 31 dicem. 1920 era di 3.880,320 abitanti.

Circa la durata del viaggio dai centri italiani di produzione a Zurigo, ecco le notizie che mi è stato possibile di raccogliere.

Vagone spedito a P. V. accelerata da Scafati il giorno 22 Febbraio 1922, giunse a Zurigo il 28 (P. V. da Chiasso a Zurigo).

Vagone spedito il giorno 3 febbraio 1922 da Torre Annunziata, a G. V. sul percorso italiano ed a P. V. sul percorso svizzero, giunse a Zurigo il giorno 8 febbraio.

Vagone spedito il giorno 1 febbraio 1922 da Torre Annunziata, a P. V. accelerata sul percorso italiano e svizzero, giunse a Zurigo il giorno 4 febbraio.

Vagone, anche di cavolfiori, spedito a P. V. accelerata il giorno 1 febbraio 1922 da Jesi, giunse a Zurigo il giorno 4.

Per quanto si riferisce al trasporto dei cavolfiori dai centri francesi di produzione, con destinazione a Losanna e Zurigo, cito le seguenti notizie.

Trasporto a G. V. ed a vagone completo da Avignon, Barbentane e Tarascon a Losanna. Nolo Frs. 9 al Ql. Durata del viaggio 36 ore.

Trasporto a G. V. (vagone di 5 Tonnellate) da Châlon sur Saôn a Losanna. Nolo Frs. 7 al Ql. Durata del viaggio 17 ore.

Vagone di 5 Tonnellate spedito a G. V. il giorno 23 maggio 1922 da Saint Marcel giunse a Zurigo il giorno 25. Nolo per Ql. Frs. 9,60.

Piccole partite isolate di cavolfiori spedite a G. V. da Châlon sur Saône a Zurigo pagarono Frs. 17,33 il Ql., da Saint Marcel a Zurigo Frs. 17,00 e da Saint Jean des Visnes Frs. 16,90.

Vagone completo di cavolfiori spedito a G. V. il giorno 30 Maggio 1922 da Châlon sur Saône, giunse a Zurigo il primo Giugno, pagando in ragione di Frs. svizzeri 9,70 il Ql. Naturalmente, quando si utilizza interamente il vagone, cosa che accade spesso nella pratica, allora le spese di trasporto risultano molto più elevate.

(Continua).

Zurigo, 22 Giugno 1923. T. CHIAROMONTE.

Libri nuovi

Dott. EMILIANO CARNAROLI — *Il finanziamento delle opere di bonifica agraria, con particolare riguardo alle bonifiche della Regione veneta.* — Venezia, Officine grafiche Carlo Ferrari, 1922.

E' l'ottima relazione letta dal dott. Carnaroli al Congresso delle Bonifiche, tenuto in S. Donà di Piave il 25 marzo 1922, e che l'*Istituto federale di credito per il risorgimento delle Venezie* ha avuto la felice idea di pubblicare.

Luigi A. Casella (R. Istituto bacologico per la Calabria-Cosenza) — *Bachi, bozzoli, gelsi ed altro.* (Attività anni 1921-22). — Cosenza, Tipografia « Il Giornale di Calabria », 1923.

Relazione molto istruttiva, colma di preziosi suggerimenti, che invoglia davvero noi meridionali a dedicarci seriamente alla coltivazione razionale del gelso ed all'allevamento del dovizioso Baco da seta!

Agr. Ruggiero Ortensi — *La moltiplicazione agamica del Pomodoro* (Propaggini, talee, margotte). — Catania, Francesco Battiato, editore, 1923 - L. 2.

Molto poco finora si è scritto sulla moltiplicazione agamica del pomodoro che, pur essendo una pianta annuale erbacea, sopporta benissimo alcuni dei tanti sistemi di riproduzione agamica usati per le piante legnose. Perciò la monografia dell'Ortensi sarà certamente letta da tutti coloro che s'interessano dell'argomento.

Dott. Venanzio Manvilli — *Dry Farming* (Coltivazione delle terre aride). — Catania, editore Francesco Battiato, 1923 - L. 5.

Questo pregevole lavoro del nostro ottimo collaboratore, prof. Manvilli, vede ora la luce nella sua 4.a edizione.

Dott. Vincenzo Molinatti — *Il letame: valore, uso.* — 2.a edizione (ristampa), Catania, editore Francesco Battiato, 1923 - L. 2.

G. B. Tirocco — *Aumentiamo e miglioriamo la produzione del grano.* — Catania, Francesco Battiato, editore, 1923 - L. 1,50.

G. Trinchieri — *I nemici delle piante forestali.* — Vol. I (L. 1) e Vol. II (L. 2) — Pubblicati a cura della « Federazione Pro Montibus » — Piazza Montecitorio, 115, Roma (2).

Questi due simpatici opuscoletti del Trinchieri offrono un utile saggio di una rassegna della letteratura italiana e straniera, per quel che concerne i nemici vegetali e animali delle piante boschive.

Nel 1.o volumetto sono date notizie sui lavori apparsi in Italia e all'estero durante il biennio 1919-1920; nel 2.o su quelli venuti alla luce nel 1921 e nel 1.o semestre del 1922.

Ambedue i volumi sono preziosi e perciò non possiamo che raccomandarli vivamente.

R. Nicastri (Direttore della Cattedra amb. d'agr. di Catanzaro). — *Frumento e concimi chimici.* — Catanzaro, Tip. Gaetano Silipo, 1923.

Vi sono esposti i risultati di esperienze di concimazione fatte in Basilicata ed in Calabria, dal 1906 al 1921: risultati che dimostrano chiaramente l'elevato beneficio netto che si può ricavare dalla concimazione chimica diretta al frumento.

Ing. Giuseppe Zattini (Ministero per l'agricoltura, Ufficio di Statistica agraria). — *Risultati della Statistica agraria nel dodicennio 1909-1920.* — Roma, Cooperativa tipografica « Luzzatti », 1923.

Siamo davvero lieti di annunziare quest'altra pregevole fonte statistica, compilata, con la ben nota competenza e con ammirevole scrupolo, dall'egr. ing. comm. Zattini.

Dott. Luigi Zerbini (Direttore della Cattedra amb. d'agr. di Bologna). — *Note pratiche di frutticoltura.* — Bologna, Stabilimenti poligrafici riuniti, 1923 - L. 5.

Non è — come dice l'Egr. A. nella prefazione — un trattato completo di frutticoltura, ma è una pregevole raccolta di note pratiche sufficientissime per chi voglia imparare a coltivare in modo veramente razionale gli alberi da frutta.

Il libro, di circa 140 pagine, contiene inoltre numerose nitide tavole, di cui qualcuna, interessantissima, a colori.

G. G.

Briciole

I polli « Amburgo ».

Questa bellissima razza — che ha per patria l'Inghilterra, sebbene porti il nome di una città tedesca — al pregio di essere una delle più eleganti e di avere un artistico piumaggio, (vedi fig. 7 e 8) unisce quello, importantissimo per l'allevatore, di essere molto feconda. Va perciò annoverata fra le migliori razze ovaiole, delle quali da qualche tempo ci stiamo occupando in queste pagine.

E' abbastanza rustica, di portamento svelto e di sviluppo assai rapido. I pulcini si vestono prestissimo di penne. Le femmine sono precocissime nella fetazione, ma non buone covatrici.

Come le razze « Livornese » e « Ancona », l'*Amburgo* non sa adattarsi ai piccoli recinti: ama vagabondare per i campi in cerca di insetti, lombrici, ecc., dei quali è molto ghiotta.

Sopporta egregiamente tanto il caldo che il freddo.

La carne è squisitissima, ma il peso di ciascun pollo adulto difficilmente supera il chilogrammo nella femmina e Kg. 1 $^1/_2$ nel maschio.

Fig. 7. — Gallo *Amburgo.*

La produzione media annua delle uova per ogni gallina è di 200-210. Le uova però sono piccole, non superando quasi mai il peso

di 47-48 grammi, ma hanno in compenso un tuorlo molto sviluppato e di ottimo gusto.

Della razza esistono le seguenti varietà: *nera, bianca, scintillante dorata, scintillante argentata, listata dorata, listata argentata, a coda di gallina.*

I polli della varietà *nera* superano in peso tutti quelli delle altre varietà, e sono anche i più fecondi ed i più robusti. Seguono subito, per fecondità, le due varietà: *listata dorata* e *listata argentata.*

In quanto alla bellezza dei soggetti, la varietà *scintillante argentata* ha il primato; viene subito dopo la *scintillante dorata.*

Fig. 8. — Gallina *Amburgo.*

Sono prerogative di razza: 1° Statura piuttosto piccola. 2° Portamento snello, simile a quello dei fagiani. 3° Testa appiattita. 4° Becco corto e piccolo, tutto biancastro o con la base nera. Nella varietà *nera* è tutto nero. 5° Cresta di colore rosso vivo, riccia, in avanti quadrata e posteriormente a punta che si distacca nettamente sulla nuca; è tutta cosparsa di piccole protuberanze, l'insieme delle quali forma una superficie piana. Nel maschio è molto più sviluppata e si prolunga molto indietro a forma affilata. 6° Guance nude, rosse. 7° Orecchioni rotondi di colore bianco puro. 8° Occhi grandi, scuri. 9° Bargigli rossi, larghi, rotondi, di tessuto fine. 10° Collo lungo, incurvato graziosamente, munito di un ricco collare. 11° Petto ampio, bene arrotondato. 12° Ali lunghe, robuste. 13° Coda lunga, ritta, graziosissima. 14° Zampe nude, corte, con quattro dita lunghe e di-

varicate. Il colore è generalmente grigio; nella varietà *nera* è quasi nero, e nella varietà *bianca* roseo.

Il colore della livrea delle diverse varietà è il seguente:

Varietà nera. — Piumaggio completamente nero dalla nuca alla punta della coda.

Varietà bianca. — Piumaggio completamente bianco.

Varietà scintillante dorata. — Tinta di fondo del piumaggio di color rosso-camoscio vivo; macchie nere alla punta delle penne del dorso, delle spalle, delle covertrici delle ali, del pettorale, dell'addome e delle coscie. Il collare e le lancette sono di colore giallo-camoscio con una netta striscia nera nel mezzo. La coda è nera con riflessi metallici.

Varietà scintillante argentata. — Piumaggio a fondo bianco. Il dorso, le spalle e le covertrici delle spalle hanno macchioline nere di forma oblunga; sul petto, sul ventre e sulle coscie le macchie nere hanno forma tondeggiante. Le macchie sulle covertrici delle ali sono di colore nero intenso con qualche riflesso metallico: ad ala piegata la successione di queste macchie forma una duplice barra trasversale nerissima. La coda è bianca all'esterno, grigiastra all'interno: le sue falcette hanno una macchia biforcata all'estremità. Il collare è bianco con fitta punteggiatura nera.

La livrea della gallina è un po' diversa da quella del gallo. Mentre il collare e le ali sono come nel maschio, su tutte le altre parti del corpo le macchie nere sono più larghe e più fitte.

Varietà listata dorata. — Tinta di fondo bruna-dorata, su cui corrono larghe sbarre trasversali nere. Il petto e le coscie hanno macchie nere. Le timoniere e le falcette sono nere con orlatura bruno-dorata. Il collare e le lancette hanno una bella tinta giallo-oro.

Varietà listata argentata. — La livrea di questa varietà è simile a quella della precedente. Vi differisce per la tinta di fondo che è bianca invece di bruno-dorata. Il collare e le lancette sono candide.

Varietà a coda di gallina. — Questa varietà, che è molto rara, ha livrea simile alla *listata argentata.* Vi differisce per la coda della gallina, che è acuta e molto più corta, e per la coda del gallo, che è completamente nera e con falcette caudali quasi diritte.

❦

Le pulci e il tabacco.

Mellanah ha trovato utile il tabacco per liberare gli ambienti dalle pulci: il tabacco sparso sui pavimenti distrugge tutte le pulci ed ha azione continuativa su quelle che vi penetrano dopo. Sino a

quando sul pavimento si tiene sparso il tabacco, l'infestione non è possibile.

A tal riguardo riteniamo interessante ricordare i risultati ottenuti nella profilassi contro la peste, che è appunto trasmessa mediante le pulci. (Sono notizie che riportiamo dal *Bollettino tecnico* del R. Istituto sper.le tabacchi di Scafati).

In una stessa casa, negli ambienti protetti con il tabacco non si sono avuti casi di peste, mentre in altri ambienti non protetti tutta una famiglia ammalò. Su 32 case in zona infetta, nelle quali venne sparso il tabacco sui pavimenti, l'infezione si sviluppò in una casa sola, mentre di 52 case della stessa località, non protette contro le pulci mediante il tabacco, sette furono colpite.

A chi desidera sperimentare il tabacco contro le pulci, ricordiamo che l'Amministrazione dei monopolî industriali ha introdotto, da poco, un nuovo prodotto secondario del tabacco per uso insetticida, sotto la denominazione di « Residui nicotinosi di tabacco », che ha posto in vendita al prezzo di L. 3 al chilogramma.

Come si riconosce la completa maturità dei meloni e delle angurie.

E' noto che l'epoca giusta per la raccolta dei poponi (meloni) e dei cocomeri (angurie) è quando essi hanno raggiunto la completa maturazione.

Questa si riconosce: nell'*anguria*, dal peduncolo disseccato e dal suono sordo del frutto quando esso venga battuto con le nocche delle dita; nel *melone*, dal profumo accentuato del frutto e da alcune screpolature alla base del peduncolo.

Per quanto riguarda il melone, pare che nessuno meglio di Innocenzo XIII (eletto papa nel 1721) ne abbia conosciuto il grado giusto di maturità. Egli così insegnava ai suoi invitati il modo di accertarsene:

« Premete dolcemente l'ombelico del popone; se cede sotto le dita, e se il gambo poi sembra sul punto di distaccarsi, siate certi che il popone è pronto per essere mangiato ».

Ed a complemento di ciò, aggiungiamo che Innocenzo XIII era divenuto molto abile nella coltivazione del popone per gli ottimi insegnamenti avuti dal suo professore di giardinaggio Tommaso, orticoltore di gran merito in quell'epoca.

Al telefono.

— *L'Ostrica è un buon alimento?*

— Per me, che ne sono ghiotto, è ottimo; bene inteso se non contiene germi patogeni. Ma, a parte ciò, detto mollusco, per essere ricco di albumina, di ioduri, di bromuri e di fosfato di ferro, costituisce un buon alimento, avente anche, secondo alcuni, virtù curative.

— *Possibile?*

— Pare di si. Il prof. Vogel di Vienna, per esempio, afferma di aver constatato sulla propria persona che mediante una cura di Ostriche e di semi di lino si combatte egregiamente il diabete. In cinquanta giorni la materia zuccherina delle orine scese da 3,46 a 0.

— *Francamente ci credo poco!*

— Io, forse, *idem!*.... ma non escludo intanto che l'Ostrica sia un cibo saporitissimo ed anche abbastanza nutritivo.

Rivista della stampa italiana ed estera

Concorsi, Esposizioni e Congressi.

*** **Una Esposizione internazionale delle invenzioni e progressi industriali** si terrà a Torino, allo Stadium, dall'8 al 30 settembre p. v. Il 2º gruppo è riservato a tutte le invenzioni concernenti l'agricoltura.

*** **Esposizione internazionale del legno in Francia.** Per iniziativa della fiera di Lione, avrà luogo in quella città, dal 16 al 30 settembre, un'esposizione internazionale del legno e delle industrie relative. Tale manifestazione si propone di riunire, in una ampia sintesi, tutte le varietà delle materie prime, delle macchine trasformatrici e dei prodotti fabbricati. Verranno esposti i campionari di tutti i legni francesi, indigeni e coloniali, nonchè i legni esteri, e funzioneranno, durante l'esposizione, le macchine di ogni natura per la lavorazione del legno. Il Comitato promotore mette in speciale rilievo questa presentazione delle macchine in pieno rendimento, poichè si ritiene che il progetto di legge, testè approvato alla Camera dei Deputati, sulla elettrificazione delle campagne, dovrebbe dare impulso e diffusione alle macchine per la lavorazione del legno. (*Boll. not. comm.* del Ministero I. e C.).

*** **Concorso a premio pel miglioramento dell'allevamento dei vitelli nel Valtarese** (Parma). Con grande senso di praticità ed opportunità, l'*Associaz. prov. zootecnica presso la Cattedra ambulante d'agricoltura per la provincia di Parma, Sezione di Borgotaro*, ha aperto questo concorso; ottimo esempio di quanto si può fare a vantaggio dell'allevamento bovino in una provincia o in una parte di essa. Molto bene, il Dr. S. Caldieri, reggente la Sezione di Borgotaro della Cattedra ambulante di Parma, chiarisce i fini del concorso e ne fissa le linee e i limiti in un breve opuscolo (Borgotaro, tip. C. Cavanna). Il regolamento del concorso è di soli 8 articoli. (Altro buon esempio anche questo). Ma tutto vi è detto. I premi verranno assegnati a vitelle e vitelli, di non oltre 6 mesi, di razza bruna pura o d'incrocio Svitto; ma vi è anche una categoria B per

la razza locale (pontremolese). I premi sono di 100, 200 e 300 lire; ma non verranno pagati (si noti) che allorquando i vitelli avranno raggiunto l'anno di età. Insomma tutta una cosa studiata bene, bene ordinata e molto semplicemente e chiaramente presentata. Congratulazioni ai promotori. T. P.

*** **Per la Prima Mostra internazionale casearia di Milano** che si terrà a Milano nel prossimo novembre, la Direzione generale delle ferrovie dello Stato ha concesso tanto per i viaggi delle persone quanto per il trasporto delle merci le riduzioni contemplate dalla Concessione speciale 1.a, fissando i seguenti termini. Per le persone: dal 15 ottobre al 30 novembre, per l'andata, e dal 4 novembre al 15 dicembre per i viaggi di ritorno. Per le merci: andata dal 1° ottobre al 30 novembre; ritorno dal 1° al 31 dicembre. Le riduzioni in parola si aggirano su un ribasso dal 40 al 60 per cento, a seconda delle distanze.

*** **Per il concorso al posto di reggente della Sezione zootecnica presso la Cattedra di agricoltura di Bari,** il termine utile per la presentazione delle domande, debitamente corredate, è stato prorogato al 30 agosto 1923.

Industrie agrarie e colture speciali.

*** **Un incubatorio per l'allevamento artificiale delle trote,** per iniziativa della Cattedra ambulante di agricoltura di Norcia e con l'aiuto finanziario del Ministero e del Comune di Norcia è stato costruito nella località di Serravalle, per l'allevamento artificiale delle trote, capace di produrre da 40 a 100 mila avanotti all'anno, da immettere nel fiume Sordo. Con tale incubatorio il Comune di Norcia non avrà più bisogno, come in passato, di acquistare gli avanotti altrove, potendoli ottenere sul posto con quasi nessuna spesa. L'ottima iniziativa sarà imitata anche dagli altri comuni della zona, dove la piscicoltura potrebbe essere un ramo d'industria altamente redditizio.

*** **Una buona notizia per i frutticoltori.** Nella settimana scorsa è giunto al Prof. Cav. L. Gabotto dell'Osservatorio Provinciale di Fitopatologia di Casale Monf. un altro prezioso ausiliare per la lotta contro gli insetti dannosi alle piante coltivate. Dalla R. Stazione di Entomologia Agraria di Firenze venne difatti inviato ospite nei territori nostri ed affidato alle cure del Prof. Gabotto l'*Aphelinus mali*, un minuscolo imenottero, il quale come la Prospaltella che è riuscita a domare la Diaspis del gelso, è incaricato di dichiarar guerra al Pidocchio sanguigno del melo. Tutti i frutticultori conoscono questo nefasto pidocchio, che arrossa il dito quando si schiaccia la lanuggine bianca che lo ricopre; lo conoscono e sanno purtroppo per esperienza, che una pianta di melo attaccata, non si può guarire per quanti trattamenti si facciano. Non c'è pianta di melo in provincia che non sia mortificata da questo parassita e molti hanno dovuto abbandonarne la coltura. Speriamo che il novello ospite il quale dovrà man mano distruggere il nefasto pidocchio, riesca ad acclimatarsi ed a diffondersi come già la Prospaltella. Se così succederà, vedremo presto scomparire il pidocchio sanguigno ed annovereremo una benemerenza di più alle nostre istituzioni agrarie. Per schiarimenti o prenotazioni del prezioso insettino, i frutticultori vogliano rivolgersi all'Osservatorio di Fitopatologia annesso alla Cattedra di Agricoltura di Casale Monf.

Foreste e monti.

*** **I rimboschimenti nell'Inghilterra.** In Inghilterra è stato approvato uno stanziamento di 1.500.000 sterline per acquisto di terreni e per rimboschimenti a cura dello Stato fino al 1929. Nello spazio di ottanta anni dovranno essere rimboschiti 1.780.000 acri. Dal 1918 al 1920 sono stati rimboschiti oltre 800 acri. Si pianta sopratutto il larice, introdotto con successo nella Scozia da ormai duecento anni. *(Gior. d'It. for.).*

Istruzione agraria — Scuole e Cattedre.

*** Il nostro chiarissimo amico **Prof. Prospero Ferrari** si è ritirato dall'insegnamento, ma non da quella complessa e feconda opera agraria per cui tanto si fece apprezzare a Firenze, in Toscana, in Italia. Egli è stato in questa occasione nuovamente decorato. Ci felicitiamo di cuore col Gr. Uff. P. Ferrari. E gli desideriamo ancora molti e prosperosi anni, con buona messe di meritate soddisfazioni. T. P.

*** **Sulle nuove disposizioni per l'istruzione media** il Consiglio centrale della Società agraria di Lombardia, constatato che nella scuola complementare non è fatto posto all'insegnamento dell'agraria, ha fatto voti perchè l'insegnamento stesso sia introdotto nelle scuole dei centri rurali. Lo stesso Consiglio, avendo rilevato che nel nuovo istituto magistrale è stato soppresso l'insegnamento dell'agraria, quanto mai necessario ai maestri delle scuole rurali, ha fatto voti — nel caso che il criterio fondamentale a cui il nuovo istituto si informa non consenta il mantenimento dell'insegnamento dell'agraria — perchè il Ministro dell'istruzione colga l'occasione della riforma per dare all'insegnamento stesso un assetto stabile e consono alle odierne necessità dell'agricoltura, con l'istituzione di corsi di perfezionamento agrario per maestri rurali, da tenersi presso scuole sul tipo della « Scuola pratica agricola femminile di Niguarda », in vari centri opportunamente scelti regione per regione.

*** **Il Patronato per gli orfani del personale tecnico delle Cattedre ambulanti di agricoltura**, costituitosi con sede in Roma presso l'Unione delle Cattedre ambulanti d'agricoltura, sollecita le benemerite Commissioni di vigilanza delle Cattedre ad assumere l'impegno del versamento del contributo in misura dell'uno per cento sullo stipendio di ciascun appartenente al personale tecnico delle Cattedre d'agricoltura, secondo quanto è stabilito dall'art. 5 dello Statuto del Patronato stesso.

*** **La Scuola del Pino in Francia.** La Camera di Commercio delle Lande, riconoscendo la necessità dell'istituzione di una Scuola del Pino per formare dei tecnici tanto per l'utilizzazione del legname quanto per la fabbricazione dei prodotti resinosi e loro surrogati, ha rinnovato il voto che questa Scuola sia istituita nelle Lande con il concorso dello Stato, del Dipartimento, dei Comuni, dei proprietari e industriali interessati, nonchè della stessa Camera di Commercio. (*Giorn. d'It. for.*).

Esportazione — Importazione — Commercio.

*** **Per l'esportazione del grano, del bestiame e delle uova dalla Romania.** L'esportazione del *grano* dalla Romania, quest'anno, in cui si ha una produzione ridotta, rimarrà proibita. Per l'anno prossimo però il Consiglio ha espresso il parere di adottare il principio della libertà dell'esportazione, se le semine che si faranno in quest'anno oltrepasseranno i due milioni di ettari necessari al consumo interno (alimentazione e semine). Nella questione dell'esportazione del *bestiame*, il Consiglio superiore economico si è espresso in senso favorevole alla libertà completa, senza contingentamenti e senza autorizzazioni (permessi), bensì dietro il pagamento di dazi doganali elevati in modo da rendere impossibile l'aumento del prezzo della carne per il consumo locale. Si crede che la Commissione superiore doganale nella sua prossima seduta fisserà un dazio di 6.000 lei per capo di bestiame. Per proteggere il consumo interno, per ciò che riguarda il grasso e la carne di maiale, si è deciso di mantenere la proibizione dell'esportazione. Per l'esportazione delle *uova* è stato ammesso lo stesso principio che per il bestiame. Si crede che il dazio doganale sarà fissato in lei 2 il pezzo invece di lei 0,60. (*Boll. Not. comm.* del Ministero I. e C.).

Diverse.

*** Grandi e ben meritati onori si preparano a Parma per **Antonio Bizzozero.** Si fonderà un *Ente agrario* al suo nome, con offerte di tutti gli agricoltori italiani. Dire che il *Coltivatore*, la Casa Ottavi, e T. Poggi si associano di tutto cuore a questa bella iniziativa è superfluo. Ma non sarà superfluo ricordare agli ammiratori di Bizzozero, e sono tanti, che le offerte si raccolgono a Parma, presso quel Consorzio agrario cooperativo.

*** **Circa il progetto del nuovo Codice di commercio,** il Consiglio centrale della Società agraria di Lombardia ha richiamato l'attenzione della sottocommissione del Senato per l'esame della riforma dei Codici, affinchè sia evitato che si possa considerare come commerciale la vendita e la trasformazione dei prodotti dell'agricoltura.

DOMANDE E OFFERTE

SVECCIATORI DA GRANO usati, ottime condizioni, vende Ditta **A. Notari & C.**, *Bologna.* 3-2-25-48

AGENTE O FATTORE DI CAMPAGNA, esperto ogni ramo agricoltura, fidatissimo, miti pretese, cerca collocamento. — Scrivere a **M. M.**, presso direzione giornale. 38-48

IMPORTANTE FATTORIA UMBRIA assumerebbe, come Sottoagente, venticinquenne circa, serio, modesto, proveniente da famiglia di agricoltori, preferibilmente umbro, licenziato da Scuola agraria, con almeno tre anni di buona pratica in importante Fattoria umbra o toscana. Stipendio senza vitto. Esigonsi ottime referenze. Inutile presentarsi senza i requisiti indicati. — Scrivere **M. M.** presso Giornale. 1-38-48

GRANO GENTIL ROSSO DA SEME, produzione propria accurata, grezzo, quinqali 1200. Per quantitativi superiori ai cento quintali L. 120 a quintale, per ticcole partite L. 125 a quintale, tela a parte o del compratore, impegno per quanto in tempo. — Rivolgersi: Amministrazione *M. Moretti*, Piegaro (Umbria). 1-38-48

Corrispondenza aperta. - Risposte a quesiti

Alimentazione dei conigli. *E' vero che non tutti gli erbaggi e non tutte le foglie degli alberi più comuni si prestano per l'alimentazione dei conigli? Le comuni piante aromatiche sono dannose? Potrebbe darmi un elenco dei cibi inadatti e, possibilmente, anche della maggior parte di quelli che si possono somministrare impunemente?* (Sig. G. R.).

Aderiamo volentieri al Suo desiderio. Ed incominciamo col dire che tutte le piante velenose, come la *Belladonna*, l'*Aconito*, la *Cicuta*, la *Digitale*, ecc., sono mortali per il coniglio. Arrecano pure danni: le foglie di *Leandro*, di *Mandorlo* e di *Pesco*.

Non sono invece dannose le comuni piante aromatiche: Menta, Salvia, Basilico, Maggiorana, Timo, Finocchio, Prezzemolo, Sedano, Rosmarino, Ginepro, Ruta, ecc. Anzi tali piante vengono mangiate volentieri dai conigli e rendono più saporita la loro carne.

Altri buoni alimenti per i conigli sono: le comuni erbe dei prati, le erbe che crescono spontanee nei giardini, sui terrapieni e sugli argini, la senapa bianca, il granoturco da foraggio, le rape, le lattughe, l'ortica, le carote, i cavoli, i cavoli-rapa, i gusci di piselli, paglie di leguminose, le bucce di cocomero e popone, le frutta di scarto o guaste, le ghiande (che però, avendo azione astringente, vanno usate con parsimonia), le castagne d'India opportunamente deamarizzate, le vinacce e i vinaccioli e le foglie di molti alberi ed arbusti, quali il Tiglio, l'Olivo, l'Olmo, il Pino, il Salice, l'Acacia, gli Agrumi, il Pioppo, la Quercia, il Rovo, il Gelso, il Biancospino, la Vite, ecc.

Ottimi foraggi sono poi: il fieno, le farine di cereali o di leguminose, la crusca di frumento e di granoturco, l'avena, radici di Topinambour, panelli di lino, arachide, cotone, sesamo, mais, ecc., le barbabietole e le polpe di barbabietole, le patate, gli avanzi di pane, ecc.

Di effetto eccellente per tutti i conigli sono poi: la Cicoria selvatica ed il Convolvolo o Vilucchio. G. G.

L'Agricoltore al mercato

Rivista dei mercati agricoli

Cereali.

FRUMENTO. — Mentre si accelera la trebbiatura nell'Italia centrale e nordica i prezzi del frumento continuano a ribassare. A Milano le quotazioni del nostrale nuovo oscillano da L. 94 a 100 al quintale secondo la qualità. Novara quota L. 95 a 100, Mantova L. 92 a 95 il buono mercantile e L. 95 a 98 il fino di oltre Po. Ostiglia quota L. 90 a 92, Rovigo L. 87 a 93, Verona L. 96 a 98 il buono e L. 93 a 95 il buono mercantile. Ferrara quota L. 95 a 98, Forlì L. 93 a 98, Ravenna L. 94 a 96, Pisa L. 100 il gentile, Arezzo L. 100 a 105 il gentile bianco e L. 97 a 100 il rosso. Roma quota L. 107 a 109 il tenero e L. 110 a 112 il duro. Bari quota L. 121 a 122 il duro fino, L. 119 a 120 il corrente, L. 117 a 119 il tenero bianco. Girgenti quota L. 135. Molto opportunamente il Ministro dell'industria ha inviato una circolare ai Prefetti perchè invitino le Amministrazioni comunali a far ribassare il prezzo del pane in seguito al sensibile ribasso nel prezzo del grano.

GRANOTURCO. — Le prospettive di un ottimo raccolto hanno prodotto sensibile ribasso nel disponibile, tanto nazionale quanto estero. Milano quota il milanese L. 102 a 105 al quintale e l'estero L. 91 a 100. Bergamo quota il nostrano L. 112 a 114, Mantova quota il mercantile L. 105 a 110 ed il fino L. 110 a 115. Rovigo quota L. 113 a 118 secondo la qualità, Verona L. 116 a 119 il nostrano, Forlì lire 95 a 100, Firenze e Roma L. 98 a 100.

RISO. — Si hanno sensibili ribassi specialmente nelle qualità correnti. Milano quota il riso camolino per ogni quintale: Ostiglia L. 215 a 230, ranghino e lencino L. 215 a 220, comune L. 175 a 195.

AVENA. — Continuano i ribassi nei mercati più importanti. Milano quota L. 74 a 80 al quintale la nazionale e L. 75 a 78 l'estera. Novara quota L. 80 a 83, Mantova L. 75 a 80, Padova e Portogruaro L. 70 a 75, Rovigo L. 70 a 72, Ferrara L. 72 a 75, Forlì L. 75 a 80. Pisa L. 82 quella di pianura locale e L. 85 la morella di Maremma. Roma quota L. 85 a 88 la nostrale e L. 83 a 86 l'estera. Bari quota L. 93 a 95 la nazionale e L. 90 a 93 l'estera.

SEGALE. — Milano quota la nazionale L. 80 a 85 al quintale, Novara L. 78 a 80, Padova e Rovigo L. 75 a 78, Ferrara L. 72 a 75.

ORZO. — Bologna quota L. 85 a 90 al quintale, Padova L. 75 a 78, Arezzo e Perugia L. 95 a 100.

Patate.

Milano quota L. 35 a 40 al quintale, Bergamo L. 34 a 36, Udine L. 35 a 45, Padova L. 50 a 65, Bologna L. 42 a 48, Forlì L. 60 a 70, Firenze L. 40 a 60, Napoli L. 35 a 38 le riccie e L. 38 a 40 le bianche.

Bestiame.

BOVINI. — La situazione può dirsi invariata tanto nell'andamento dei mercati quanto nei prezzi. Milano quota per ogni quintale vivo, secondo il merito: bovi da macello L. 350 a 580, vacche L. 280 a 600, vitelli maturi L. 620 a 950, immaturi L. 500 a 650, vitelle da allevamento L. 500 a 750. Carrù (Cuneo) quota: bovi da macello L. 500 a 580, tori id. L. 440 a 500, vacche id. L. 300 a 400, moggie id. L. 400 a 500, vitellini L. 500 a 620, vitellini (sotto i 120 kg.) L. 600 a 800. Casalmonferrato quota: buoi da lavoro e da macello L. 420 a 500, giovenche da macello L. 250 a 350, vitelli id. L. 550 a 650. Nell'ultimo mercato settimanale di Rovato (Brescia) si disponeva di 1270 capi e si praticarono i prezzi seguenti: buoi da lavoro L. 3800 a 7500 al paio, vacche lattifere L. 1300 a 3200 ciascuna

buoi da macello L. 520 a 540 al quintale vivo, civetti id. L. 460 a 480, vitelli da macello L. 7 a 7,50 al kg. vivo, da allevamento L. 8 a 8,15. Nell'ultimo mercato del lunedì di Bergamo continuò la buona richiesta delle vacche lattifere anche per fuori provincia pagandole da L. 1860 a 3620 ciascuna secondo il merito. Portogruaro (Venezia) quota L. 360 a 450 al quintale vivo i buoi da carne e L. 6 a 7 al kg. i vitelli lattonzoli. A Parma i vitelli di latte (di 60 a 70 kg.) sono molto ricercati e si pagano L. 6,50 al kg. vivo. A Modena vigono i prezzi seguenti per ogni quintale vivo: vitelli di latte L. 500 a 650, manzetti di 1 a 2 anni L. 480 a 520, manzi fino a 4 anni L. 580 a 590, buoi oltre 4 anni L. 460 a 560, vacche L. 460 a 500, buoi e vacche da scarto L. 380 a 400, Forlì quota: buoi L. 440 a 460, vacche L. 400 a 420, vitelli L. 600 a 650. Pisa quota: bovi L. 350 a 480, vacche L. 290 a 400, vitelli fino a 3 mosse L. 520 a 600, di latte L. 700 a 750. Perugia quota i buoi da lavoro L. 500 a 600 al quintale e quelli da macello lire 360 a 520 secondo il merito. Roma quota: bovini grossi nostrani L. 300 a 540, sardi L. 400 a 420, bradi L. 350 a 430; vitelli sotto l'anno L. 470 a 750.

SUINI. — I *grassi* sono in ribasso quotandosi per ogni quintale vivo L. 750 a Milano, L. 670 a 700 a Rovato, L. 720 a Mantova, L. 600 a 650 a Treviso, L. 630 a Reggio, L. 700 a 730 a Modena. I *magroni* si quotano L. 9 a 10 al kg. vivo a Reggio, L. 8,75 a 9,25 a Modena, L. 8 a 9 ad Arezzo. I *lattonzoli* si quotano lire 180 a 195 ciascuno a Cuneo, L. 140 a 170 a Rovato, L. 12,50 a 13,50 al kg. a Reggio, L. 12 a 14 a Modena, L. 9,50 a 10,50 ad Arezzo, L. 7 a 8 a Macerata.

OVINI. — Padova quota L. 350 a 380 al quintale vivo i castrati e L. 550 gli agnelli e capretti. Reggio quota gli agnelli L. 500 a 550. Modena quota: agnelli L. 480 a 500, montoni L. 330 a 350, castrati L. 380 a 400, pecore L. 200 a 240. Arezzo quota L. 450 a 500 gli agnelli ed i capretti, Roma L. 7 a 10,50 al chilogr, vivo gli abbacchi di diverse provenienze, L. 6 a 6,75 gli agnellini di Sardegna, L. 4,50 a 5,50 le pecore macellate.

CONIGLI. — Quotasi per ogni chilogr. vivo all'ingrosso L. 4 a 4,25 a Milano, L. 4,25 a 4,50 a Cuneo, L. 4 a Rovato, L. 3,30 a 3,40 a Modena, L. 4 a 4,25 a Pontedera, L. 3 a 3,25 a Marciano di Romagna.

Foraggi.

FIENO. — Continuano i prezzi sostenuti, malgrado si abbia già sui mercati il fieno di secondo taglio che è riuscito abbondante.

PAGLIA. — La nuova, che risulta abbondante e che comincia ad essere molto offerta, si quota per ogni quintale pressato: L. 17 a 19 a Novara, L. 15 a 20 a Rovato, L. 15 a 18 a Mantova, L. 16 a 18 a Verona e Reggio Emilia, L. 16 a 17 a Ferrara, L. 15 a 18 ad Arezzo, L. 18 a 20 a Roma.

Olio di oliva.

Le previsioni del futuro raccolto sono buone specialmente nelle regioni di maggior produzione quali sono la Puglia e la Toscana. A Genova si quota per ogni quintale: Bari L. 680 a 735, Bitonto extra L. 740 a 750, Molfetta L. 690 a 750, Calabria L. 640 a 720, Toscana L. 700 a 740. Pisa quota l'olio dei monti pisani L. 600 a 700, quello di Maremma L. 500 e quello da ardere L. 450. Firenze ed Arezzo quotano L. 650 o 750. Perugia quota il sopraffino del Trasimeno L. 725 a 840, il fino L. 640 a 700 ed il mezzo fino L. 600. Barletta quota il fino L. 580 a 650, Lecce quota prezzi da L. 550 a 580.

23 luglio 1923. RANIERI PINI.

Dott. GIOACCHINO GAROFALO, *Capo-redattore responsabile.*

UNIONE TIPOGRAFICA POPOLARE SUCC. CASSONE - CASALE